

P-k 1 北海道の家庭料理 副菜の特徴 ーいも, 豆, 野菜, 山菜, 海藻を中心としてー

*佐藤 恵, 坂本 恵, 藤本 真奈美, 山口 敦子, 伊木 亜子, 菊地 和美, 木下 教子, 菅原 久美子, 田中 ゆかり, 土屋 律子, 宮崎 早花, 村上 知子

[C000017 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000017)

P-k 2 青森県の家庭料理 副菜の特徴 ー四季の農産物や海産物と冬に備えた農産加工品を利用した食文化ー

*安田 智子, 今井 美和子, 熊谷 貴子, 真野 由紀子, 北山 育子

[C000101 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000101)

P-k 3 岩手県の家庭料理 副菜の特徴 ー保存食の利用ー

*渡邊 美紀子, 高橋 秀子, 長坂 慶子, 魚住 恵, 菅原 悦子, 村元 美代, 富岡 佳奈絵, 阿部 真弓, 佐藤 佳織, 松本 絵美, 岩本 佳恵

[C000081 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000081)

P-k 4 宮城県の家庭料理 副菜の特徴 ー保存・加工された野菜類を用いてー

*高澤 まき子, 和泉 眞喜子, 宮下 ひろみ, 野田 奈津実, 濟渡 久美, 矢島 由佳

[C000246 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000246)

P-k 5 秋田県の家庭料理 副菜の特徴 ー漬物を中心とした多彩な副菜ー

*高橋 徹, 熊谷 昌則, 高山 裕子, 大野 智子, 山田 節子, 三森 一司, 逸見 洋子, 駒場 千佳子, 長沼 誠子

[C000086 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000086)

P-k 6 山形県の家庭料理 副菜の特徴 ー四季おりおりの食材ー

*齋藤 寛子, 宮地 洋子, 平尾 和子, 佐藤 恵美子

[C000080 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000080)

P-k 7 福島県の家庭料理 副菜の特徴 ー会津地方, 中通り地方, 浜通り地方の副菜ー

*中村 恵子, 會田 久仁子, 加藤 雅子, 柳沼 和子, 津田 和加子, 福永 淑子, 阿部 優子

[C000137 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000137)

P-k 8 東京都の家庭料理 副菜の特徴 ー伝え継ぎたい 一汁三菜をととのえる副菜ー

*色川 木綿子, 赤石 記子, 伊藤 美穂, 宇和川 小百合, 大久保 洋子, 香西 みどり, 加藤 和子, 佐藤 幸子, 白尾 美佳, 成田 亮子

[C000119 \(jst.go.jp\)](http://C000119.jst.go.jp)

P-k 9 神奈川県の実家庭料理 副菜の特徴 -野菜料理を中心に-

*櫻井 美代子, 大越 ひろ, 増田 真祐美, 河野 一世, 津田 淑江, 大迫 早苗, 酒井 裕子, 清 絢, 小川 暁子

[C000095 \(jst.go.jp\)](http://C000095.jst.go.jp)

P-k 10 埼玉県の実家庭料理 副菜の特徴 -自家製の野菜、いもの利用-

*木村 靖子, 名倉 秀子, 徳山 裕美, 松田 康子, 駒場 千佳子, 土屋 京子, 成田 亮子, 加藤 和子, 島田 玲子, 河村 美穂

[C000149 \(jst.go.jp\)](http://C000149.jst.go.jp)

P-k 11 千葉県の実家庭料理 副菜の特徴 -副菜にみる食文化の特徴-

*渡邊 智子, 梶谷 節子, 柳沢 幸江, 今井 悦子, 石井 克枝, 大竹 由美, 中路 和子, 鈴木 亜夕帆, 峰村 貴央

[C000237 \(jst.go.jp\)](http://C000237.jst.go.jp)

P-k 12 茨城県の実家庭料理 副菜の特徴 -調査地における特色のある副菜-

*飯村 裕子, 荒田 玲子, 石島 美恵子, 渡辺 敦子, 粟津原(野口) 元子

[C000170 \(jst.go.jp\)](http://C000170.jst.go.jp)

P-k 13 栃木県の実家庭料理 副菜の特徴 -四季折々の野菜・芋と山菜の利用-

*藤田 睦, 名倉 秀子

[C000145 \(jst.go.jp\)](http://C000145.jst.go.jp)

P-k 14 群馬県の実家庭料理 副菜の特徴 -多様な野菜料理-

綾部 園子, *堀口 恵子, 神戸 美恵子, 永井 由美子, 阿部 雅子, 高橋 雅子, 渡邊 静

[C000007 \(jst.go.jp\)](http://C000007.jst.go.jp)

P-k 15 山梨県の実家庭料理 副菜の特徴 -煮物と漬物を中心に-

*時友 裕紀子, 阿部 芳子, 柘植 光代, 松本 美鈴, 坂口 奈央

[C000069 \(jst.go.jp\)](http://C000069.jst.go.jp)

P-k 16 新潟県の実家庭料理 副菜の特徴 -副菜にみる食文化の特徴-

*太田 優子, 佐藤 恵美子, 松田 トミ子, 渡邊 智子, 伊藤 知子, 小谷 スミ子, 山口 智子, 伊藤 直子, 長谷川 千賀子, 山田 チヨ, 玉木 有子, 立山 千草

[C000205 \(jst.go.jp\)](http://C000205.jst.go.jp)

P-k 17 静岡県のご家庭料理 副菜の特徴 - 副菜から見える地域の特徴 -

*川上 栄子, 高塚 千広, 新井 映子, 市川 陽子, 伊藤 聖子, 神谷 紀代美, 清水 洋子, 中川 (岩崎) 裕子, 竹下 温子, 村上 陽子

[C000222 \(jst.go.jp\)](http://C000222.jst.go.jp)

P-k 18 長野県のご家庭料理 副菜の特徴 - 季節の野菜、山菜、きのこおよびその保存食品を活用した多彩なおかず -

*中澤 弥子, 小木曾 加奈, 小川 晶子, 吉岡 由美, 高崎 禎子

[C000058 \(jst.go.jp\)](http://C000058.jst.go.jp)

P-k 19 富山県のご家庭料理 副菜の特徴 - 保存食としての野菜の利用 -

深井 康子, *中根 一恵, 守田 律子, 原田 澄子, 稗苗 智恵子

[C000228 \(jst.go.jp\)](http://C000228.jst.go.jp)

P-k 20 石川県のご家庭料理 副菜の特徴 - 地域の伝統野菜を使って -

*新澤 祥恵, 川村 昭子, 中村 喜代美

[C000123 \(jst.go.jp\)](http://C000123.jst.go.jp)

P-k 21 福井県のご家庭料理 副菜の特徴 - 自家で栽培した「だいこん」や「山菜」の利用 -

*佐藤 真実, 森 恵見, 岸松 静代, 谷 洋子

[C000030 \(jst.go.jp\)](http://C000030.jst.go.jp)

P-k 22 愛知県のご家庭料理 副菜の特徴 - 河川の幸、海の幸、里山の幸を利用した郷土料理 -

*西堀 すき江, 小出 あつみ, 山内 知子, 間宮 貴代子, 松本 貴志子, 森山 三千江, 山本 淳子, 近藤 みゆき, 石井 貴子, 小濱 絵美, 加藤 治美, 伊藤 正江, 筒井 和美, 野田 雅子, 亥子 紗世, 廣瀬 朋香, 羽根 千佳

[C000211 \(jst.go.jp\)](http://C000211.jst.go.jp)

P-k 23 岐阜県のご家庭料理 副菜の特徴 - 旬の素材と保存食を利用した副菜 -

*西脇 泰子, 堀 光代, 長屋 郁子, 木村 孝子, 坂野 信子, 辻 美智子, 山根 沙季, 長野 宏

子, 山澤 和子, 横山 真智子

[C000062 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000062)

P-k 24 三重県の家庭料理 副菜の特徴 ー季節の産物を上手に活かした料理ー

*乾 陽子, 阿部 稚里, 飯田 津喜美, 磯部 由香, 萩原 範子, 奥野 元子, 久保 さつき, 小長谷 紀子, 駒田 聡子, 鷺見 裕子, 成田 美代, 平島 円, 水谷 令子

[C000042 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000042)

P-k 25 大阪府の家庭料理 副菜の特徴 ー地場産食材の活用ー

*原 知子, 阪上 愛子, 澤田 参子, 東根 裕子, 八木 千鶴, 山本 悦子

[C000143 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000143)

P-k 26 兵庫県の家庭料理 副菜の特徴 ー旬の食材を使用した日常の食卓ー

*作田 はるみ, 片寄 眞木子, 坂本 薫, 田中 紀子, 富永 しのぶ, 中谷 梢, 原 知子, 本多 佐知子

[C000155 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000155)

P-k 27 京都府の家庭料理 副菜の特徴 ー地域ごとの比較ー

*坂本 裕子, 桐村 ます美, 豊原 容子, 福田 小百合, 湯川 夏子, 米田 泰子

[C000236 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000236)

P-k 28 滋賀県の家庭料理 副菜の特徴 ー在来野菜を主としてー

*石井 裕子, 小西 春江, 久保 加織, 中平 真由巳, 堀越 昌子, 山岡 ひとみ

[C000196 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000196)

P-k 29 奈良県の家庭料理 副菜の特徴 ー野菜料理を中心にー

*三浦 さつき, 喜多野 宣子, 志垣 瞳, 島村 知歩

[C000130 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000130)

P-k 30 和歌山県の家庭料理 副菜の特徴 ー副菜および汁物の地域別の特徴ー

川島 明子, *川原崎 淑子, 青山 佐喜子, 橘 ゆかり, 三浦 加代子, 千賀 靖子

[C000006 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000006)

P-k 31 鳥取県の家庭料理 副菜の特徴 ー身近な食材の利用ー

*板倉 一枝, 松島 文子

[C000141 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000141)

P-k 32 岡山県の家庭料理 副菜の特徴 ー材料の種類とその調理方法ー

*人見 哲子, 藤井 わか子, 藤堂 雅恵, 青木 三恵子, 大野 婦美子, 小川 眞紀子, 加賀田 江里, 槇尾 幸子, 我如古 菜月, 新田 陽子, 藤井 久美子

[C000240 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000240)

P-k 33 広島県の家庭料理 副菜の特徴 ー副菜にみる地域特性ー

*渡部 佳美, 奥田 弘枝, 石井 香代子, 近藤 寛子, 瀧上 倫子, 高橋 知佐子, 岡本 洋子, 海切 弘子, 上村 芳枝, 北林 佳織, 木村 安美, 木村 留美, 小長谷 紀子, 塩田 良子, 前田 ひろみ, 村田 美穂子, 政田 圭子, 山口 享子

[C000060 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000060)

P-k 34 山口県の家庭料理 副菜の特徴 ー調理法と食材ー

*園田 純子, 森永 八江, 五島 淑子, 福田 翼, 廣田 幸子, 櫻井 菜穂子, 池田 博子, 山本 由美

[C000100 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000100)

P-k 35 徳島県の家庭料理 副菜の特徴 ー食材と調理法から見える地域性ー

*長尾 久美子, 坂井 真奈美, 松下 純子, 近藤 美樹, 後藤 月江, 三木 章江, 高橋 啓子, 川端 紗也花, 金丸 芳

[C000084 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000084)

P-k 36 香川県の家庭料理 副菜の特徴 ー食材の有効利用ー

*次田 一代, 村川 みなみ, 渡辺 ひろ美, 加藤 みゆき

[C000244 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000244)

P-k 37 愛媛県の家庭料理 副菜の特徴 ー旬の野菜や干物を取り合わせ年中食べる工夫ー

*皆川 勝子, 武田 珠美, 亀岡 恵子, 香川 実恵子, 宇高 順子

[C000036 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000036)

P-k 38 高知県の家庭料理 副菜の特徴 ー山と海と平野部の植物性食品中心のおかずー

*野口 元子, 福留 奈美, 小西 文子, 五藤 泰子

[C000214 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000214)

P-k 39 福岡県の家庭料理 副菜の特徴 ー地域の旬の食材を活かした副菜ー

*宮原 葉子, 三成 由美, 松隈 美紀, 吉岡 慶子, 猪田 和代, 山本 亜衣, 秋永 優子, 楠瀬

千春, 八尋 美希, 熊谷 奈々, 入来 寛, 御手洗 早也伽, 仁後 亮介

[C000206 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000206)

P-k 40 佐賀県の家家庭料理 副菜の特徴 ー地域特性に合わせた暮らしぶりー

*武富 和美, 萱島 知子, 副島 順子, 橋本 由美子, 成清 ヨシエ, 西岡 征子

[C000022 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000022)

P-k 41 長崎県の家家庭料理 副菜の特徴 ー素材の風味を活かすー

*富永 美穂子, 石見 百江, 久木野 睦子

[C000072 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000072)

P-k 42 熊本県の家家庭料理 副菜の特徴 ー先人の知恵が生かされた地産地消のおかずー

*秋吉 澄子, 小林 康子, 柴田 文, 原田 香, 川上 育代, 中嶋 名菜, 北野 直子, 戸次 元子

[C000106 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000106)

P-k 43 大分県の家家庭料理 副菜の特徴 ー新鮮で豊富な素材、生活の知恵の詰まったもの

ー

*西澤 千恵子, 立松 洋子, 望月 美左子, 宇都宮 由佳, 篠原 壽子

[C000043 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000043)

P-k 44 宮崎県の家家庭料理 副菜の特徴 ーひなたの海幸・山幸を活かした副菜ー

*篠原 久枝, 長野 宏子, 磯部 由香, 秋永 優子

[C000044 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000044)

P-k 45 鹿児島県の家家庭料理 副菜の特徴 ー副菜から見える地域性ー

*森中 房枝, 木之下 道子, 木下 朋美, 山下 三香子, 山崎 歌織, 福元 耐子, 新里 葉子, 大富 あき子

[C000239 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000239)

P-k 46 沖縄県の家家庭料理 副菜の特徴 ー伝統的農産物・海そうを中心とした料理ー

*大城 まみ, 田原 美和, 森山 克子, 我那覇 ゆりか, 名嘉 裕子

[C000231 \(jst.go.jp\)](http://jst.go.jp/C000231)